



QUINTA DA FONTE SOUTO  
PORTALEGRE



A Quinta da Fonte Souto, perto de Portalegre, foi adquirida pela família Symington em 2017 e representa o seu primeiro projeto vinícola fora da região do Douro. A propriedade, cujo nome se inspira na boa disponibilidade de água e nas grandes extensões arborizadas, é constituída por 207 hectares dos quais 42 são de vinha. O microclima fresco, perfil dos solos e maturidade da vinha permitem a produção de vinhos de elevada qualidade com uma identidade muito própria.

  
SYMINGTON  
Family Estates

FICHA TÉCNICA DO VINHO

## FLORÃO BRANCO 2019

### O VINHO

Situada nas encostas do Parque Natural da Serra de São Mamede, perto de Portalegre, as vinhas de Fonte Souto — plantadas entre os 490 e os 550 metros de altitude — beneficiam de condições de maior frescura e humidade do que as zonas da quente planície alentejana. Os vinhos expressam a frescura e o equilíbrio que derivam das cotas elevadas, bem como a estrutura e complexidade que resultam de vinhas maduras de baixas produções.

### ANO VITÍCOLA

Em Portalegre, o ano agrícola foi seco e relativamente ameno, com elevadas amplitudes térmicas durante os meses mais quentes, o que ajudou no avanço regular das maturações e a preservar a acidez das uvas, que este ano chegaram à vindima com particular frescura e exuberância aromática. Houve alguma chuva em agosto, ainda antes do início da vindima, que ajudou a equilibrar as videiras para o que faltava do ciclo e assegurou as condições necessárias para uma boa maturação fenólica. As produções foram relativamente baixas, o que contribuiu para um melhor equilíbrio e qualidade das uvas. Produzimos vinhos muito elegantes e frescos, mas ainda com nervo e textura. Nesta terceira vindima em Portalegre, produzimos vinhos com um perfil mais típico desta sub-região do que nas vindimas anteriores.

### VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas para caixas pequenas e rececionadas na adega da propriedade. À triagem manual segue-se o desengace e um esmagamento suave depois do qual as uvas são transferidas para uma prensa pneumática onde são prensadas a baixa pressão. A fermentação decorre depois em cubas de inox a baixas temperaturas por forma a conservar toda a expressão aromática do vinho. Após a fermentação alcoólica, os vinhos são sulfitados para prevenir o arranque da fermentação maloláctica.

### ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington, Pedro Correia e José Daniel Soares.

### PROVENIÊNCIA & CASTAS

65% Arinto  
35% Verdelho

### ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

4 meses em cubas de inox, com um contacto mínimo com o oxigénio, de modo a preservar a frescura aromática do vinho.  
Engarrafado em fevereiro de 2020.

### GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas beneficiará de algum tempo em garrafa.

### NOTA DE PROVA

Atrativa exuberância aromática onde sobressaem notas de pêssego e ameixa branca, com sugestões mais discretas de maçã verde e limão, o que reflete a importância do Arinto no lote. Na boca tem um traço fumado e acidez cintilante que confere bela frescura e sublinha a mineralidade dos solos de Fonte Souto. Final de boca com textura suave e grande equilíbrio.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,7% vol.  
Acidez volátil: 0,4 g/L (em ác. acético)  
Acidez total: 6,14 g/L (em ác. tartárico)  
pH: 3,34  
Açúcar redutor (glu+frut): 0,5 g/l  
Informação alergénios: Contém sulfitos  
Compatível com as dietas vegetariana e vegan